

京都光華女子大学
京しかミーツ

令和元年度 右京区まちづくり支援制度認定事業



参加費
一般:¥3000
学生:¥1000

エウシカガ カツキンダ

定員24人

2020年
2月16日(日)
@京都光華女子大学
6号館第2食物実習室
15時~18時

申込
2/7まで!

メニュー

しかもも肉のアルミポイルロースト

しかもも肉のフォー

しかずじ肉のモツアレアサラダ

料理講習講師

無鹿リゾート オーナー&シェフ
(株)葉山 代表取締役社長 鴻谷佳彦氏



猟師さんのお話

宮本充氏

京しかミーツって?

京北地域で駆除された鹿を
有効活用するために
鹿肉料理の考案・販売を通して
鹿肉の美味しさを伝えています。

主催:京都光華女子大学 京しかミーツ